



Pasta verde



Zutaten

2	<i>Zwiebeln</i>
1	<i>Knoblauchzehe</i>
300 Gramm	<i>Tiefkühlerbsen oder - Spinat</i>
300 Milliliter	<i>Gemüsebrühe</i>
200 Milliliter	<i>Schlagsanhe</i>
400 Gramm	<i>Rigatoni oder Penne</i>
1	<i>Zitrone den Saft</i>
1 Bund	<i>Kerbel</i>
100 Gramm	<i>Gorgonzola oder ä. Käse</i>
Salz Pfeffer Öl	



Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und würfeln
2. in 2 Esslöffeln Öl dünsten
3. die Knoblauchzehe schälen und fein hacken, dazugeben
4. 200 Gramm Erbsen oder Spinat zugeben und unter rühren auftauen lassen
5. die Gemüsebrühe dazugeben
6. die Schlagsahne hinzu fügen
7. alles zugedeckt aufkochen und circa 5 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen
8. inzwischen die Rigatoni oder Penne in reichlich kochendem Salzwasser nach Anweisung garen
9. den restlichen Spinat oder Erbsen 3 Minuten mitgaren
10. die Spinat bzw. Erbsensoße pürieren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken
11. den Bund Kerbel fein hacken und unter die Sauce rühren
12. die Pasta mit der Sauce mischen
13. den Gorgonzola oder ähnlichen Käse zerbröseln und darüber streuen
14. direkt servieren